



日本酒の会「圓の会」

新酒と新米を味わう会

今年の新しい新米が、今年最初の酒になる。

米を育てた人。酒を造った人。そして、それを味わう人。
今年の「実り」と「しほり」を、一緒に楽しみませんか？

酒ディプロマ・杜氏経験者「宮瀬直也」と

アグリ事業部のリーダー「菅沼真央」が、

蔵元ならではの視点で分かりやすく解説します。

圓谷がご用意する旬を味わう特別コースとともに、

普段は出会えない「隠し酒」もご用意。

160年の時を刻む「米蔵」で、

誰よりも早く新酒を味わえる贅沢な時間をお楽しみください。

【企画内容】

＊レアな新酒と新米の良さを楽しむ
宮瀬直也による特別レクチャー

圓谷醸造の新酒が

誰よりも早く楽しめる。

菅沼真央による今年の「米」のお話

アグリで作った新米を楽しむ。

＊圓谷特別のコース料理

＊ここでしか飲めない限定の隠し酒

圓の会とは…

日本酒の魅力を最大限に知ってもらうのがコンセプトです。

初心者大歓迎、日本酒玄人でもお楽しみいただけます。

毎回、テーマを持っています。



圓谷醸造株式会社
吟醸工房オーダーメイド室
宮瀬 直也

SAKE DIPLOMAの大会でも好成績を収める日本酒スペシャリスト。



圓谷醸造株式会社
アグリ事業部リーダー
菅沼 真央

圓谷醸造のアグリ事業部で、40haの広大な米造りのエキスポー。

日時

11月3日 火祝 17:00～

会場

SAKEBAR 圓谷
名古屋市中区那古野1丁目37-17

会費

10,000円 (税込)

定員

32名 (先着順)



※お申し込みは直接圓谷でお申込みになるか、お電話のみの対応となります。(メール不可)

※圓の会は日本酒の様々な知識や楽しみ方を知っていただく会です。定期的で開催していますので、詳しくは店内、ホームページ、FBをご覧ください。

※キャンセル、人数変更は1週間前までにお願いします。それ以降は、キャンセル料をいただきます。

※遅刻はないようにお願いします。



▲ SAKEBAR 圓谷



〈圓谷醸造株式会社〉

圓谷醸造は元治元年(1864年)に、自然豊かな設楽町にて創業しました。以来、日本酒の可能性を柔軟に追求し、伝統の技と革新的な技術を用いた高品質の酒造りを行っています。

お問合せ

圓谷 MARUTANI
SAKEBAR

Address: 〒451-0042 名古屋市中区那古野1丁目37-17

Tel: 052-414-7263

Fax: 052-414-7264